

Sucre d'orge en cœur [St-Valentin]



“ Pour la Saint-Valentin, on a préparé des biscuits vitraux tout rose à la betterave et aux noisettes avec un centre à base de sucre d'orge maison. Cette recette de sucre d'orge que je préparais petite et que je vendais à l'école... Quels souvenirs ! Revenons au sujet, avec le reste du sirop, car on en a préparé tout plein, on a confectionné des petits cœurs à sucer. Pour la prochaine fois, il faut que je trouve une astuce pour les colorer au jus de betterave. ”

Les Ingrédients :

Pour 12 à 24 sucre d'orge :

- 300 g de sucre
- 180 ml d'eau
- 15 ml de vinaigre blanc
- Colorant alimentaire liquide rouge (15 gouttes) et bleu (2 goutte)

Les Étapes :

Dans une casserole, porte à ébullition, sans remuer, le sucre, l'eau et le vinaigre. Ajoute le colorant lorsque la température a atteint les 120 °C (250 °F), au thermomètre à bonbons. Laisse chauffer jusqu'à ce que le thermomètre indique 143 °C (290 °F). Retire immédiatement du feu. ATTENTION C'EST TRES CHAUD !

Verse environ 15 ml de sirop très chaud dans chaque empreintes d'un moule de votre choix. Si la préparation venait à se figer dans la casserole, chauffe doucement pour la liquéfier.

Laisse refroidir complètement les sucres d'orge avant de les retirez des empreintes.

Déguste !

Et Que Dire De Plus ?

- Consulte la recette des [sablés vitraux à la betterave pour la Saint-Valentin](#).
- Insère un bâtonnet pour en faire des sucettes.

© Les Papilles Estomaquées... 2015

<http://papillesestomaquees.fr/sucre-dorge-en-coeur-st-valentin/>